# 饭稻羹鱼：《齐民要术》中的南方因素

曾雄生[1,2]
（1，中国科学院自然科学史研究所，2，中国农业博物馆）

摘要：北魏贾思勰撰著的《齐民要术》是中国传统农学经典中的经典，也是研究中国古代史的重要史料。该书共十卷，除第十卷标题为“五谷、果蓏、菜茹非中国物产者”外，言下之意，前九卷所载之内容，当属北魏统治下的所谓“中国”之物产。因而，《齐民要术》也被认为是反映中国古代黄河流域农业的农学著作，即北方农书。但细检书中内容，却发现书中包含有许多非典型性北方因素，如，稻、鱼、竹、橘、莼、莲、芡、芰、菰、菘、姜、杭、越瓜、山石榴（杜鹃花）、水牛等。这些因素除了当时北方环境提供了某种可能的存在外，从地名、稻作技术和鱼类分布等方面都显示出某种南方因素的介入与存在。本文从物产和技术入手，揭示其中的南方农业因素，探讨其进入北方的途径，包括人员往来和文本传播，藉以展示前此相关研究未曾注意的一面，即中国南、北方农业文化交流与技术传播。

关键词：《齐民要术》 南方因素 物产

南北朝时期，中国的文化中心仍在北方，挟持文化优势的北方人对南方人多有鄙视，但日益兴起的南方也引起北方人的关注。大量南方事物经由耳闻目睹或手口相传，进入到北方人的笔端。北魏贾思勰撰著的《齐民要术》即其中之一。《齐民要术》成书于由北方少数民族鲜卑族拓跋氏建立的北魏王朝（386-557)。《齐民要术》全书十卷，除卷十“非中国物产”所载多为南方五谷、果蓏、菜茹之外，其一至九卷中也多有南方因素。虽然学界普遍认为，《齐民要术》是反映中国古代黄河中下游农业技术的著作。

基于《齐民要术》系北方农书的认知前提下，本文探讨其中部分内容的来源，及其与南方农业的可能联系。本文所指的南方主要是指北魏统治区域之外，淮河以南地区。我将主要从物产和技术入手，考察《齐民要术》中的南方农业因素，并试图探讨这些因素进入北方的途径，藉以展示前此相关研究未曾注意的一面，即中国南、北方农业文化的交流与传播。希望这一研究不仅有助于加深对以《齐民要术》为代表的北方农业历史的认识，也可藉此对同时期南方农业历史有更多的了解，以弥补相关资料的不足。

# 一、《齐民要术》中的非典型性北方因素

淮河以北的中国北方由于降雨偏少，雨量集中，以及冬春多风等气候特点，呈现干旱、半干旱状态，种植旱地作物，养殖一定数量的（黄）牛、羊等牲畜就成为北方农业的主要类型。相比之下，南方由于雨量充沛，河流众多，水源丰富，种植水稻，以及养猪、养鱼成为南方农业的主要形态。司马迁在《史记》中对南北农业经济做过这样的对比，他说：“楚、越之地，地广人希，饭稻羹鱼，或火耕而水耨，果隋蠃蛤……沂、泗水以北，宜五谷、桑麻、六畜，地小人众。”[①]于此可见，稻、鱼是南方农业的特色，而五谷、桑麻、六畜则是北方农业的内容。贾思勰生活的南北朝时期，去司马迁生活的汉代已几百载，但在北方人的观念中，南北方农业的界线并没有因为时间的累积而淡化。北魏时，中原士族的代表元慎就借为南方

① 《史记》卷一百二十九《货殖列传》，3270.

人陈庆之治病驱鬼活动，对南方人的衣食住行加以羞辱和讥讽，其曰："吴人之鬼，住居建康。小作冠帽，短制衣裳。自呼阿侬，语则阿傍。菰稗为饭，茗饮作浆。呷啜莼羹，唼嗍蟹黄。手把荳蔻，口嚼槟榔。乍至中土，思忆本乡。急手速去，还尔丹阳。若其寒门之鬼，头犹修。网鱼漉鳖，在河之洲。咀嚼菱藕，捃拾鸡头。蛙羹蚌臛，以为膳羞。布袍芒履，倒骑水牛。沅湘江汉，鼓棹遨游。随波遡浪，噞喁沈浮。白纻起舞，扬波发讴。急手速去，还尔扬州。"[①]在北方人的心目中，南方人的身上总是贴上这样一些物产的标签：菰稗、茗饮、莼羹、蟹黄、豆蔻、槟榔、鱼鳖、菱藕、鸡头、蛙蚌、水牛、棹（船桨）、苎（麻）等。这些物产与五谷、桑麻、六畜的北方有很大的不同。然而，元慎所讥讽的这些典型的南方风物，却绝大部分出现在《齐民要术》这部关于北方黄河中下游地区农业的著作中，呈现出大量非典型性北方农业因素。它在很大程度上颠覆了长期以来人们对于北方农业的印象。

（一）稻

稻原产于南方，虽然很早就传入到了北方，但稻在北方一直无足轻重，在北方话语所构建的所谓"五谷"之中也是可有可无。[②]北方水稻种植面积在整个粮食作物种植面积始终不足 1%的占比。[③]也就是说，稻在北方农业中的地位远非南方可比。元代王祯也将北方种黍、稷等稼，南方种稻、秫，视为二者的区别。近人齐如山在《华北的农村》一书中说，稻"盛行于南方，北方只有靠近水区之处种之，然亦系少数，若比南方则有天渊之别了。"[④]西方人甚至将水稻种植视为中国的南北分界线。认为"中国南北的真正分界线在于稻米文化的地方。……常常提到的中国南北对比，并不是从居民的区别而是从主要粮食作物种植中得出的。"[⑤]

《齐民要术》卷二中有专门的"水稻"、"旱稻"各一篇，卷十中引《异物志》和《俞益期笺》提到交趾稻一岁夏冬再种再熟的例子。其他各卷对稻或稻米也多有提及，如，卷五《种红花蓝花栀子》中作燕支、作紫粉都要用到白米；卷六《养鹅鸭第六十》："雏既出，别作笼笼之，先以粳米为粥糜，一顿饱食之，名曰：填嗉。"特别是卷七、卷八、卷九中多处提到稻（粳、秔）米的加工和食用。涉及主食以外以稻米的加工食品有：糯米酒、神曲粳米醪、酿白醪、笨曲白醪、秔米法酒、秫米醋、八和齑、多种鱼酢肉鲊、羹臛、葅緑、饼酵、粳米糗糒、粳米枣糒等十余种。用作主料时，稻米的用量很大，神曲粳米醪"曲一斗用水七斗，粳米二石四斗"[⑥]，秔米法酒所用到的秔米（或糯米）也可达二石六斗四升[⑦]。其用量之大和用途之广在北方民众的日常生活中并不常见。[⑧]有学者估计，中古时期稻米在华北地区粮食消费中所占的比重"比后代略高一些应该没有问题"[⑨]。

（二）鱼

"饭稻羹鱼"是古代文献中对南方生活最经典的描述。人们依然以饮食等生活方式来区分"族类"。南方人被北方人称为"鱼鳖之徒"。然而，《齐民要术》中，鱼的位置比较突出。鱼所占的篇幅和出现的频率可能居书中各种物产之首。不仅卷六中有专门的"养鱼"篇，卷八中有专门的"作鱼酢"篇、卷九中也多处提到以鱼（还有虾、蟹等）为原料的食品加工，鱼的加工量很大，并以斗为单位来计量。鱼的食用的方法较多，一种鱼有多种食法。鱼还是主要的作酱原料之一。鱼酱又广泛地用于各种食物加工之中。这些都表明鱼是人们日常生活中最重要的食品之一。

---

①（后魏）杨衒之 撰：《洛阳伽蓝记校释》，中华书局，2010 年版，第 92 页-第 93 页
② （明）宋应星：《天工开物》卷上《乃粒》："五谷则麻菽麦稷黍，独遗稻者，以着书圣贤起自西北也。"
③韩茂莉：《中国历史农业地理》，北京大学出版社 2012 年版，第 473－474 页。
④ 齐如山，《华北的农村》，沈阳：辽宁教育出版社，2007.97.
⑤ 罗斯，变化中的中国人（初版 1911 年），时事出版社，1998，272.
⑥（后魏）贾思勰着，齐民要术校释，农业出版社，1982 年版，第 362 页。
⑦（后魏）贾思勰着，齐民要术校释，农业出版社，1982 年版，第 408 页。
⑧ 齐如山，《华北的农村》，沈阳：辽宁教育出版社，2007，97.
⑨ 王利华，《中古华北饮食文化的变迁》，北京：中国社会科学出版社，2000，80.

《齐民要术》涉及鱼的内容包括，《养鱼第六十一》讲鲤鱼的养殖。另附有莼、藕、莲、芡、芰等水生植物的种植。《作酱第七十》讲作肉酱和鱼酱、虾酱，及藏蟹等。所用的材料主要有鲤鱼、鲭鱼、鳢鱼、鲐鱼、石首、鲚鱼、鲻鱼等，还有虾、蟹。《作鱼鲊七十四》讲鱼类（也包括猪肉）的腌制，涉及的鱼类主要有鲤鱼。《作脯腊七十五》讲干肉和腊肉的加工方法，也用于生鱼的加工，主要是鳢鱼（鲖鱼），但不适合于鲇鱼、鳠鱼。《作羹臛法第七十六》提到多种以鱼为主料的羹汤的制作，如、脍鱼莼羹、菰菌鱼羹、笋篙 、鱼羹、鳢鱼臛、鲤鱼臛、鳢鱼汤、鮀（鮀）臛等。使用的鱼有鳢鱼、白鱼、鳢鱼、鲤鱼、鮀鱼（即鮀鱼）。《蒸缹法七十七》提到用蒸煮的方法加工鱼类。如，裹蒸生鱼、毛蒸鱼菜。使用的鱼有白鱼、鳊鱼等。《脏 、膾、煎、消法第七十八》系指分别采用脏 （煎煮）、膾（烹煮）、煎（油炸）、消（油炒）四种加工鱼肉方法，如脏 鱼鲊法、纯脏 鱼法（一名缹鱼）、膾鱼法、密纯煎鱼法。原料主要包括鳊鱼和鲫鱼。《炙法第八十》讲以烧烤方式加工鱼肉。除酿炙白鱼法、饼炙、炙鱼，以白鱼或小鳊为主料外，还大量使用到鱼酱汁。本篇中还提到蚶、蛎、车螯等海产品。

《齐民要术》中所载的鱼类既有淡水鱼类，也有海水鱼类，包括一部分洄游鱼类。其中淡水鱼类主要有：鲤鱼、鲭（青鱼）、鳢（黑鱼、乌鳢，亦名鲖）、鲇（鲶）、白鱼（鲌鱼、鱎鱼）、鳊(古亦称鲂)、鳠（鮰鱼、鮠鱼）、鲫鱼；洄游性鱼类主要有：鲚（凤尾鱼、刀鱼）、鲐（一说即河豚）、鲻鱼；海水鱼类主要有：石首鱼（黄花鱼或黄鱼）、鲚鱼。从出现次数来看，鲤鱼最多，其次就是白鱼和鳢鱼。因此，经常性食用的鱼类当是淡水鱼。但也有一定量的海水鱼及生活在浅海泥沙中的蚶、蛎、车螯等介壳软体动物，表明书中所反映的内容可能与海洋有关。

（三）竹

除鱼、稻之外，《齐民要术》中还有一些非典型北方农业因素，呈现出明显的南方特色。竹是其中之一。竹主要分布在亚热带地区。现在，野生的竹子主要分布于秦岭和淮河以南，而北方的竹子，基本都是移栽的。历史上竹子的自然分布较广。《史记·货殖列传》中就有“渭水千亩竹”的记载。汉代以后，随着气候转寒，北方竹子的分布减少。题为晋代戴凯之的《竹谱》列举了当时 70 余种竹类，认为竹“性忌殊寒，九河鲜有，五岭实繁。”《齐民要术》引《永嘉记》等书介绍竹笋，也主要指南方的情况。

《齐民要术》卷五有《种竹第五十一》。其它各卷中也提到竹器、竹篾、竹篮等在种子贮藏、梨树嫁接和食品加工等生产和生活中的用途。值得注意的是书中在讲到种竹“作器”之外，用了较多的篇幅讲竹笋的食用及加工方法。书中提到，“中国所生（竹子），不过淡、苦二种”，“二月，食淡竹笋，四月、五月，食苦竹笋。蒸、煮、炰、酢，任人所好。”显而易见淡、苦是依据食用口感来分类的。从书中所引述的资料提到四川成都、浙江永嘉（温州）等地的食用竹笋的情况，显然，竹笋的食用明显受到南方的影响。在八、九卷中提到笋篙鸭羹、菹笋等加工食用方法。《作鱼鲊第七十四》、《糉糧法第八十三》提到了用竹篛（箬）、竹篛加工鱼鲊、包裹粽子的方法。[①]箬竹是一种典型的南方植物。

（四）橘

橘是一种典型的南方植物。屈原有《橘颂》诗曰：“后皇嘉树,橘徕服兮。受命不迁,生南国兮。深固难徙,更壹志兮。”很早就认识到橘是一种地域性很强的热带、亚热带树种。《齐民要术》也是将橘列入所谓“非中国物产”，并引《周官·考工记》曰：“橘踰淮而北为枳，……此地气然也。”所引其他文献的记载也表明，橘主要分布在长江及其以南地区。此种分布至今犹是。

《齐民要术》前九卷中有关果树种植的部分没有橘。但橘在《齐民要术》中并不少见。

① （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 516 页。

如卷五，“合手药”需要“橘核十颗”[①]；卷八作鱼酱要用“橘皮一合”；作“八和齑”要用到的 8 种物料之一便是橘皮。其他如作鱼酢、脯腊、鸭臛、羊蹄臛、酸羹、羊盘肠、羌煮、鳢鱼臛、鳢鱼汤、鮀臛、烂熟、蒸熊、蒸羊、肫、鹅、鸭、缹豚、缹鹅、蒸熊、豚、鱼等不下 20 种食物的加工都要用到橘皮。虽然每种的用量都不是很大，如在“八和齑”中，用“姜、橘取其香气，不须多，多则味苦”，或者“橘皮多则不美。”但用途既广，总量当复不少。书中也提到在没有橘皮的情况下，替代品的选用，如作鱼酢，“无橘皮，草橘子亦得。”说明橘皮的用途很广，而在一定程度上又感受到它的短缺。显而易见，北魏时期北方人对橘并不陌生。对于橘的了解不止停留在卷十所引相关文献上面。

（五）莼

莼，即莼菜，又名莼菜，也称为水葵、凫葵。多年生水草。叶片椭圆形，浮水面。茎上和叶的背面有粘液。花暗红色，嫩叶可做汤菜。主要分布在长江以南地区。[②]

江南食用莼菜的历史由来已久。人们对莼菜钟爱有加。西晋时，吴郡人陆机（东吴大将陆抗的儿子），在太康（280－289）末年，与弟陆云一同来到洛阳，见过张华，又拜访了王济。王济指着羊酪对陆机说：“卿吴中何以敌此？”陆机回答说：“千里莼羹，末下盐豉。”[③]意思是说吴地千里湖出产的莼羹和末下出产的盐豉比得上洛阳的羊酪。于此可见吴地百姓对莼菜的喜好。长期食用的结果使吴人对于莼菜产生了某种程度的依赖。由于地域的缘故，莼菜在北方不易吃到，这便引出许多故事。同是吴中人的张翰，在洛阳做官时，因见秋风起思念家乡的莼羹鲈脍，于是索性辞官回乡。[④]南宋范成大《吴郡志》载：“今人作鲈羹，乃芼以莼，尤有风味。”[⑤]至今在浙江杭州等地莼菜羹仍是当地的名菜。梁昭明太子《谢勅赉大菘启》提到“吴愧千里之莼，蜀惭七菜之赋，是知泮宫采茆，空入鲁诗；流火烹葵，徒传豳曲”[⑥]。可知在和贾思勰生活的差不多的时代，莼菜还只是流行于吴地（长江中下游及其以南地区）。可是在《齐民要术》中不仅卷六的“养鱼第六十一”附有“种莼法”[⑦]，在卷八的“羹臛法第七十六”中肯定“芼羹之菜，莼为第一”，并对莼菜的利用和食用做了细致入微的介绍。[⑧]可以说，莼菜生于南方，食于南方，有关典故也和南方联系在一起。但莼菜的利用和食用方法则以《齐民要术》最为详细。

（六）莲、芡、芰

莲、芡（鸡头、雁喙）、芰（菱）有共同的生境，也多与江南相联系。汉代乐府《江南古辞》：“江南可采莲，莲叶何田田。鱼戏莲叶间，鱼戏莲叶东，鱼戏莲叶西，鱼戏莲叶南，鱼戏莲叶北。”莲、芡、芰在各地都有分布，但以江南为多。北方出产很少。如河北《乐亭县志》记载，“菱一名芰，芡一名鸡头。旧志载之，今邑境绝少。”[⑨]

自然界野生的莲、菱、芡等历来是人们采食的对象。浙江杭嘉湖平原是中国菱的最早最集中的地区。距今约 7000 年的浙江省余姚县河姆渡遗址和距今约 6000 年浙江嘉兴马家浜新

---

① （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 264 页

②三国吴陆玑《毛诗草木鸟兽虫鱼疏·薄采其茆》：“茆与荇叶相似，南人谓之莼菜。”《齐民要术》引《南越志》云：“石莼，似紫菜，色青。诗曰：思乐泮水，言采其茆。毛云：茆，凫葵也。诗义疏云：茆与葵相似，叶大如手，赤圆，有肥，断着手中，滑不得停也。茎大如箸。皆可生食，又可汋，滑美。江南人谓之莼菜，或谓之水葵。”

③ 《晋书》卷五十四《陆机、孙拯传》，北京：中华书局，1974.1473。《说郛》卷十九引宋曾三异《因话录·莼羹》：“‘千里莼羹，未下盐豉。’世多以淡煮莼羹，未用盐与豉相调和。非也！盖末字误书为未，末下乃地名，千里亦地名。此二处产此二物耳。其地今属平江郡。”（影印涵芬楼本《说郛》四，北京：中国书店，1986，20.）

④ 《晋书》卷九十二《张翰列传》，北京：中华书局，1974，2384.

⑤ 范成大撰，陆振岳点校，《吴郡志》卷二十九《土物·菰叶羹》。南京：江苏古籍出版社，1999.433.

⑥《昭明太子集》卷三。

⑦ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 344 页。

⑧ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 465-466 页。

⑨ 光绪《乐亭县志》卷十三《物产》，10.

石器遗址都有菱角的发现[①]。南朝宋文学家鲍照（约415－470）的《采菱歌》也有“萧弄澄湘北，菱歌清汉南”[②]的诗句。描述湘江北、汉水南，今长江中游地区的采菱活动。东汉时襄阳侯习郁依范蠡养鱼法，作大陂及小鱼池，并在池中种植莲、芡等水生植物。[③]

比较南方而言，北方水面既窄，水生动、植物资源相对缺乏，而利用更少。但在《齐民要术》卷六“养鱼第六十一”篇中却附录了种莼、藕、莲、芡、芰的方法。《齐民要术》卷八《羹臛法第七十六》中详细地介绍了“莼羹”的制作方法。值得注意的是《齐民要术》所载养鱼、种莲、芡的方法，正是习郁所采用的方法。它们都来自《范蠡养鱼法》，但习郁先一步采用。

（七）菰

《齐民要术》“种枣第三十三”“作鱼鲊第七十四”提到加工干枣和鱼鲊时要用到菰叶。“糉糧法第八十三”提到用菰叶裹黍米包粽子（角黍）的方法。“飧饭第八十六”载“菰米饭法”。菰，是一种较为典型的南方多年生水生植物，和水稻的生境大致相同。菰的子实，称为“菰米”，又名“雕胡米”，曾是重要的粮食种类，被列为“九谷”之一。但历史上食用的菰米多以采集为主，所以包括《齐民要术》在内的农书中只有“菰米饭”的记载，却不详菰的种植。

菰受菰黑粉菌侵染后，茎部膨大，形成茭白，又称茭笋。是一种重要的水生蔬菜。晋朝人张翰的莼鲈之思，也包括菰菜。同时也说明当时北方菰尚不多见。菰的分布范围极广，而以长江流域为最普遍。[④]唐宋以后，长江流域及其以南地区对于人造耕地水面架田的开发，最初就是源于对菰葑的利用。故架田又名葑田。“若深水薮泽，则有葑田，以木缚为田坵，浮系水面，以葑泥附木架上而种艺之。其木架田坵，随水高下浮泛，自不渰溺”[⑤]。但这不是重点，重点在于一个极具江南水乡特色的物种，已引起了北方人的注意，并写进了《齐民要术》。

（八）菘

菘，即后世之白菜，最早在《伤寒论》和《名医别录》等本草类著作中有其性味方面的记载，而不着产地。晋张勃的《吴录》提到“（陆）逊方催人种豆、菘。”《南齐书》则记载，武陵昭王萧晔设食款待同僚时，菜食中便有菘和鲍鱼。[⑥]同书还记载，周颙在回答文惠太子提问时，认为春初早韭和秋末晚菘为味道最好的两种蔬菜。[⑦]与周颙同时的药物学家陶弘景（陶隐居）则说：“菜中有菘，最为常食。性和利人，无余逆忤，今人多食。如似小冷而又耐霜雪，其子可作油，傅头长髮，涂刀剑，令不鏥。其有数种，犹是一类。”[⑧]梁简文帝也有《谢勅赉大菘启》之文。

几乎所有关于菘菜的早期文献都显示菘菜的主要产地在江南吴地，尤其是今南京一带。菘之得名也与南方有关，因为菘在南方可以露地越冬，耐霜雪，有松之性，故称之为菘。[⑨]《齐民要术》引《尔雅》曰：“蘋，葑苁。”注：“江东呼为芜菁，或为菘。菘、蘋音相近，蘋则芜菁。”《字林》曰：“丰，芜菁苗也。乃齐鲁云。”也可见菘主要分布于江东一带。因此，《唐本草》注云：“松菜不生北土，有人将子北种，初一年半为芜菁，二年菘种都绝，将芜菁子

---

① 陈文华，《中国古代农业科技史图谱》，北京：中国农业出版社，1981，53；姚仲源、梅福根，《浙江嘉兴马家桥石桥新石器时代遗址，考古，1961，7.

②（宋）郭茂倩辑，《乐府诗集》卷五十一《清商曲辞·江南弄下》。

③郦道元原著，王国维校，袁英光、刘寅生整理，《水经注校》卷二八《沔水》，上海：上海人民出版社，1984，902.

④ 游修龄，也说“雕胡”，《农史研究论文集》，农业出版社，1999，74.

⑤ 《陈旉农书》卷上《地势之宜篇第二》。

⑥ 《南齐书》卷三十五《高帝十二王传》，北京：中华书局，1972，626.

⑦ 《南齐书》卷四十一《周颙传》，北京：中华书局，1972，732.

⑧ 引自《重修政和政类本草》卷第二十七《菘菜》，四部从刊本.

⑨《埤雅》卷十六：“菘性陵冬不雕，四时长见，有松之操，故其字會意，而本草以为交耐霜雪也”.

南种，亦二年都变。土地所宜，颇有此例。……其菘有三种：有牛肚菘，叶最大，厚味；甘紫菘，叶薄细，味少苦。白菘似蔓。”[①]

可是，在《齐民要术》中却出现了菘菜的身影，虽然它不如葵菜、蔓菁等蔬菜重要，栽培方法也只是附出于蔓菁之中，但在有关食品加工和储藏的部分却多处提到菘。如制作鱼羹时，用菘代替莼菜。[②]炰瓜瓠时也要用到菘。[③]在“作菹、藏生菜法第八十八”一节中，菘菜也是最主要的蔬菜之一。[④]

（九）姜

《齐民要术》卷三有《种姜》一篇，明确指出：“中国土不宜姜，仅可存活，势不滋息。种者，聊拟药物小小耳。”[⑤]姜喜温湿，不耐寒。南方长江流域、珠江流域及云贵一带比较温暖多湿的地区是生姜的主产地，姜的栽培为最盛，产量也高，并且有优良品种。书中所引《字林》：“姜御湿之菜。茈，生姜也。潘尼曰：南夷之姜。”也反映了生姜分布的地域特征。姜在北方的种植发展到今天的情形大概是宋明以后的事。徐光启在他的《农政全书》中提到“古来蔬果，如颇棱、安石榴、海棠、蒜之属，自外国来者多矣。今姜、荸荠之属，移栽北方，其种特盛，亦向时所谓土地不宜者也。”（《农政全书·农本·诸家杂论下》）显见，姜、荸荠等是在明代以后方始在北方发展起来。但是，在贾思勰生活的时代，生姜不仅已开始在北方得到栽培，在饮食上也得到广泛的使用。远非贾思勰所说“聊拟药物小小耳”。在卷八、卷九所载的几乎所有的肉类、水产品如鱼蟹等的加工都要用到姜，如制作燥脡、生脡等肉酱、藏蟹、食蟹、作脯腊、羹臛、蒸炰时就要用到生姜，作“八和齑”时，生姜更是不可缺少，所谓“蒜一、姜二、橘三、白梅四、熟栗黄五、粳米饭六、盐七、酢八”。[⑥]甚至酿酒也离不开姜。姜是一种重要的调味品。另外，书中还提到了两种“蜜姜”的加工方法。[⑦]

（十）杬

杬，是一种乔木，主要产于南方。郭璞注《尔雅》曰：“杬，大木，子似栗，生南方，皮厚汁赤，中藏卵、果。”《文选》左思《吴都赋》：“绵、杬、杶、栌”，刘逵注：“杬，大树也。其皮厚，味近苦涩，剥干之，正赤，煎讫以藏众果，使不烂败，以增其味。豫章有之。”《齐民要术》卷六《养鹅、鸭第六十》篇中，提到用杬加工咸鸭蛋的“杬子法”，尤其是提到“吴中多作者，至十余斛，久停弥善，亦得经夏也。”[⑧]显见，杬及杬子法皆来自南方。有趣的是，有吴头楚尾之称的江西农村至今仍然叫“腌咸蛋”为“杬子”。其根源或在于此。

（十一）越瓜

一般认为，越瓜、菜瓜与甜瓜起源于同一物种。甜瓜由非洲经中东传入印度进一步分化后，经越南传中国，故名越瓜。其实历史上的越包括中国的东南沿海到越南的广大地区，越瓜之名说明越瓜在较长时间里还只限于南方种植。近年的考古研究表明，长江下游有可能是甜瓜的驯化起源地之一。明李时珍 《本草纲目·菜三·越瓜》：“越瓜以地名也，俗名稍瓜，南人呼为菜瓜。”《齐民要术》中不仅卷二的“种瓜”中有“种越瓜胡瓜法”及区种越瓜法，在卷九的有关瓜的加工贮藏中也将越瓜纳入其中，涉及多种加工和贮藏技术，包括炰、菹等，提到“豫章郡人晚种越瓜，所以味亦异。”[⑨]还引述了《食经》所载乐安令徐肃藏瓜法。

（十二）山石榴

《齐民要术》卷四《安石榴第四十一》引《庐山记》载：“香炉峯头有大盘石，可坐数

---

①引自《重修政和政类本草》卷第二十七《菘菜》，四部从刊本.
② （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 465 页
③ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 529 页
④ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 531 页
⑤ 《齐民要术》，157.
⑥ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 448 页。
⑦ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 528 页，536 页。
⑧ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 338 页。
⑨ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 533 页

百人，垂生山石榴。三月中作花，色似石榴而小淡，红敷紫萼，烨烨可爱。”[①]《庐山记》的作者为南北朝人周景式，并且南朝人的可能性较大。[②]山石榴即杜鹃花，又名山踯躅、红踯躅、映山红、照山红等，主要分布在江苏、安徽、浙江、江西、福建、台湾、湖北、湖南、广东、广西、四川、贵州和云南。是一种较为典型的南方植物。庐山是杜鹃的名产地。曾在江州（今江西九江，庐山所在地）任职的唐代诗人白居易写过几首关于山石榴的诗，其一《山石榴寄元九》：“山石榴，一名山踯躅，一名杜鹃花，杜鹃啼时花扑扑。九江三月杜鹃来，一声催得一枝开。江城上佐闲无事，山下劚得厅前栽。”[③]从白居易《山石榴》的诗来看，至少唐人已将杜鹃花由山下移栽到厅前。这应该是人工栽培的开始。白居易还将山石榴从江州庐山移植到了忠州，并且成活，他为之作诗，“喜山石榴花开”，并注：“去年自庐山移来。”诗中提到，“忠州州里今日花，庐山山头去年树。已怜根损斩新栽，还喜花开依旧数。”[④]忠州应该是有杜鹃花自然分布的，白居易何以从庐山要从庐山将杜鹃花移栽到忠州，只能说白居易喜欢庐山杜鹃花。这个喜欢可能并不是没有原由的。据明代王世懋的《闽部疏》认为：“天下山踯躅莫盛于豫章、余干、安仁境内。红有浓、淡二色，闽中不逮也。”[⑤]庐山即处在豫章、余干、安仁所在的范围内。而从《齐民要术》所引《庐山记》的记载来看，这里生长的山石榴（即杜鹃花）在南北朝时就受到人们的喜爱。

（十三）水牛

中国北方在商周时期也曾有过圣水牛的分布，但在春秋战国时期，这种圣水牛已绝种。现代中国家水牛生存于北纬 36 度以南、东经 97 度以东的地区。虽然北至山东省临沂,河南省信阳,陕西省汉中,四川省川北等也有分布,但主产地在江淮以南地区，尤以两广、两湖、云贵川等为多。但历史上以长江中下游地区分布较为集中，故又称为吴牛。台湾水牛是明末清初郑成功收复台湾后，由渡台移民带入的。

水牛汗腺极不发达，夏天时需要泡在水塘中散热，或在泥泞里翻滚，将泥涂在身上，以防害虫叮咬，对水环境依存度高。这点和水稻一样。同时，自有牛耕以来，水牛又是水稻生产不可缺少的畜力。因而中国水牛的分布与水田的分布密切相关。西方人认为“中国南北的真正分界线在于稻米文化的地方。水牛是稻米生产的主要工具，如果马或骡子不能用于耕作，而只能当作交通工具时， 人们是不会喂养它的， 于是在稻米之地就没有骡马车。”[⑥]

但这种在北方少见的物种却同样出现在了《齐民要术》之中。《齐民要术》卷九“煮胶”提到：“煮胶……沙牛皮、水牛皮、猪皮为上，驴、马、驼、骡皮为次。”水牛的身体状况一般是肥厚粗大，皮肤极厚，毛短而粗，毛色灰黑。适合煮胶。虽然这里提到的只是“水牛皮”，这水牛皮可能是本地产的，但也可能是从南方输入的，但不可否认的是南方因素已经进入到了《齐民要术》之中。

（十四）蚕

《齐民要术》齊民要術卷第五《種桑柘第四十五，养蚕附》引俞益期《牋》曰：「日南蠶八熟，繭軟而薄。椹採少多。」

又引《永嘉記》曰：：「永嘉有八輩蠶：蚖珍蠶、「三月績。」柘蠶、「四月初績。」蚖蠶、「四月初績（三三）。」愛珍、「五月績。」愛蠶、「六月末績。」寒珍、「七月末績。」四出蠶、「九月初績。」寒蠶。「十月績。」凡蠶再熟者，前輩皆謂之『珍』。養珍者，少養

①（北魏）贾思勰原著；缪启愉校释,齐民要术校释,农业出版社,1982.11,第 220 页

② 崔小敬.周景式《庐山记》辑佚与考辨.江西省庐山风景名胜区管理局编,匡山诗海映千秋 《庐山历代诗词全集》研讨会论文集,上海古籍出版社,2012.01,第 187 页

③ ［唐］白居易 撰：《白居易诗集校注·卷第十二　感伤四·山石榴寄元九》，中华书局，2006 年 7 月，第 1 版，第 923 页-第 924 页

④ ［唐］白居易 撰：《白居易诗集校注·卷第十八　律诗·喜山石榴花开》，中华书局，2006 年 7 月，第 1 版，第 1472 页

⑤陈懋仁撰；王云五主编,泉南杂志　及其他一种,商务印书馆,民国 25.12,第 60 页。

⑥ 罗斯，变化中的中国人（初版 1911 年），时事出版社，1998，272.

之。

「愛蠶者，故蚢蠶（三四）種也。蚢珍三月既績，出蛾取卵，七八日便剖卵蠶生，多養之，是為蚢蠶。欲作『愛』者，取蚢珍之卵，藏內甖中，隨器大小，亦可十紙（三五），蓋覆器口，安硎苦耕反泉【二四】、冷水中，使冷氣折其出勢。得三七日，然後剖生，養之，謂為『愛珍』，亦呼『愛子』。績成繭，出蛾生卵，卵七日，又剖成蠶，多養之，此則『愛蠶』也。

「藏卵時，勿令見人。應用二七赤豆，安器底，　【二五】月桑柴二七枚，以麻（三六）卵紙，當令水高下，與重卵相齊【二六】。若外水高，則卵死不復出；若外水下，卵則冷氣少，不能折其出勢。不能折其出勢，則不得三七日；不得三七日，雖出不成【二七】也。不成者，謂徒績成繭、出蛾、生卵，七日不復剖生，至明年方生耳。欲得蔭（三七）樹下。亦有泥器口，三七日亦有成者【二八】。」

八辈之蚕

八辈之蚕是三国时期吴国培育的一种蚕，一年内八次出茧，也就是一年八熟，因此名曰"八辈之蚕"。

中文名八辈之蚕别名八辈蚕、八茧蚕产出年代三国时期名字由来一年内八次出茧

史料记载

三国时期吴国培育的一种蚕，一年八内八次出茧，也就是一年八熟，因此名曰"八辈之蚕"。据永嘉太守谢灵运《永嘉记》记载："永嘉(今浙江省温州市永嘉县)有八辈蚕：炕珍蚕三月绩，柘蚕四月绩，朊蚕四月末绩，爱珍五月绩，爱蚕六月末绩，寒珍七月末绩，四出蚕九月初绩，寒蚕十月绩。凡蚕再熟者，前辈皆谓之珍。"唐朝诗人李贺《南园》十三首其二："宫北田塍晓气酣，黄桑饮露窜宫帘。长腰健妇偷攀折，将喂吴王八茧蚕。"贾思勰的《齐民要术》对八辈之蚕也有记载。

# 二、"非常"现象的"可能"解释

大量非典型性北方特产相关内容在《齐民要术》中的出现，是一种非同寻常的现象。这种现象的出现，可能是由至少两个方面的因素促成的，一是北方自然环境所提供的某种可能性；二是南方向北方的人为传播。

（一）北方自然环境的可能性

《齐民要术》所载物产中，稻、鱼、莼、莲、芡、芰、菰、水牛等物产，大都对水的依存度较高；而竹、橘、菘等对温度比较敏感的植物多与南方温暖和湿润的环境联系在一起。但是在历史的某个时段也曾在北方出现过。他们的出现为历史气候学家研究气候变迁提供了证据。只是文献记载和现实存在毕竟还有一定的距离。那么，贾思勰生活的北魏时期，北方的自然环境是否为书中物产的在北方的存在提供了某种可能？

古代华北地区曾经是湖泊众多、面积广大，与现代长江下游相比亦不稍逊色[①]。中古时期（约公元3－9世纪），华北地区仍然具有良好的水环境，大小河流在枯水季节亦能维持可观流量，湖泊沼泽众多，丘陵山地泉水丰富。这为水稻种植和渔业经济提供了环境支持。[②]贾思勰的同时代的地理学家郦道元所著《水经注》为了解当时北方的水环境提供了第一手的资

① 史念海.《河山集（二集)》.北京:三联书店,1981.58，358-359
② 王利华，中古华北水资源状况的初步考察，南开学报，2007.3.43－52.

料。依据《水经注》的记载，当时黄淮海平原地区的湖沼（包括湖、泽、淀、泊、池、陂、渚、薮、堰、塘、渊、潭等等）达 190 个，其中河北平原北部 20 个，河北平原中南部 25 个，豫东北鲁西南 34 个，鸿沟以西 31 个，汴颍之间淮河中游 15 个，汴颍之间淮河上游 20 个，颍淮间淮河上游 37 个，沿海平原地区 14 个，只有少数几个在淮河之南，其余均在淮河以北[①]。一些湖泊水面相当广阔，例如齐、青之间的巨野泽，“湖泽广大，南通洙、泗，北连青、齐。”不少地方呈现出一派水乡风光，例如位于河南中牟县西面的圃田泽，“西限长城，东极官渡，北佩渠水，东西四十许里，南北二十许里。中有沙冈，上下二十四浦，津流径通，渊潭相接，各有名焉。……水盛则北注，渠溢则南播”[②]；在今天津附近则有著名的雍奴薮，“其泽野有九十九淀，枝流条谷，往往径通”[③]；在今河北省望都县，“博水又东南径谷梁亭南，又东径阳城县，散为泽渚，渚水潴涨，方数里，匪直蒲笋是丰，实亦偏饶菱藕。至若娈童丱角，弱年女子，或单舟采菱，或叠舸折芰，长歌阳春，爱深渌水，掇拾者不言疲，谣咏者自（相和），于时行旅过瞩，亦有慰于羁望矣，世谓之为阳城淀也”[④]。至唐代，阳城淀“周回三十里，莞蒲菱芡，靡所不生”[⑤]，水乡风情仍无太大变化。这样的环境和江南所见情形的确有相同或相似之处。因此，在《齐民要术》中出现种稻、养鱼、种莼、藕、芡、芰等也是可能的。而源自南方的一些农业生物，其本身的生物特性也相对容易使其在北方得到扩展，比如，菘菜便具有很好的耐寒性，适宜在北方悉数季种植。水稻中的粳稻也是如此。考古资料和文献记载表明，在《齐民要术》之前，甚至远至新石器时代，水稻就已在北方安家落户，完成了南方向北方的传播。而鱼在有水源的地方就可以生存，并且很早就已成为北方民众的重要经济来源。“山东多鱼盐”，燕、赵也有“鱼盐之饶”[⑥]。从《水经注》有关阳城淀的记载来看，当时北方的一些场景与人们心目中的南方也没有差别。

但是，如果我们将“饭稻羹鱼”作为一个文化整体，而非其中某一因素，则稻、鱼在北方人日常生活中的地位和南方相比，难以望其项背。对于北方人来说，稻、鱼、莼等具有水乡特色的物产不仅没有全面进入生活领域，而且还存在巨大的认同障碍。从贾思勰同时代的另一位作家杨衒之笔下，可以读出当时北方人不仅不接受，而且还十分排斥。其中不难发现南北方的巨大差异。中原士族对南方文化的不认同，也显见《齐民要术》所载一些水乡特色物产要真正成为北方人生活的一部分还有相当长的一段距离。

既然在贾思勰生活的时代北方一定程度上具备水产养殖和种植的自然环境条件，而文化上似又对以水生动植物为生的南方人存在偏见，甚至是歧视。那么，《齐民要术》中所记载的“饭稻羹鱼”相关内容究竟是属于北方的还是南方的？这些所谓非典型性北方物产之相关内容又是从哪里？并且如何进入到《齐民要术》中来的呢？

（二）南方传入因素

1、地名所透露出来的信息

《齐民要术》中出现了一些地名，显示相关内容的来源。前人已据《齐民要术》中所涉及相关地名信息，对于该书的作者及地域进行过探讨。如《齐民要术》中提到的山东的地名最多，尤其是与齐郡有关的情况。[⑦]除此之外，还提到河南境内的朝歌（淇县）；陕西境的茂

---

① 邹逸麟.《黄淮海平原历史地理》. 合肥:安徽教育出版社,1997.176-206.

② （北魏）郦道元原著，王国维校，袁英光、刘寅生整理，《水经注校》卷二二《渠（沙水）》，上海：上海人民出版社，1984，715.

③ 《水经注校》卷一四《鲍邱水》，468.

④ 《水经注校》卷一一《滱水》，400.

⑤ (唐)李吉甫原著. 贺次君点校，《元和郡县图志》卷一八《河北道》三《定州》，北京：中华书局，1983.

⑥ 《史记》卷一百二十九《货殖列传》.

⑦如济州以西的长辕犁和齐人蔚犁、山东谷子、青州蜀椒种、青州有乐氏枣、齐郡西安、广饶二县名枣、陵枣、幪弄枣。其中也有对齐地农业中所存在的不足作的检讨。如，“四月青草与茭豆不殊，齐俗不收，所失大也。”如，作黄衣法，“齐人喜当风扬去黄衣，此大谬。”

陵；山西境的壶关、上党，北部的代（大同及其附近），中部的并（太原及其附近），东部的辽（昔阳）；河北境的井陉、渔阳（密云）等。这些都应是贾思勰工作过或者是到过的地方。以此证明贾思勰最有可能是山东人，而《齐民要术》的地域当为黄河中下游地区。同样，我们也可以利用书中所涉及的地名来考察书中所具有的某些南方农业因素。

《齐民要术》所给出的地名，有些比较笼统，如南方、南夷（指南方少数民族地区）、江南；有些相对具体，如吴地、蜀地、吴中、蜀中、东吴等；有些则非常具体，如益州、朱提（今云南省昭通市鲁甸县一带）、建宁（今云南曲靖）、庐江、扬州、武都、长沙、豫章、庐山等。

**表格 1《齐民要术》中的南方地名**

| 地名 | 内容 | 出处 |
| --- | --- | --- |
| 南方 | 南方有蝉鸣稻，七月熟。 | 水稻第十一 |
| | 杭，大木，子似栗，生南方，皮厚汁赤，中藏卵、果。 | 养鹅、鸭第六十 |
| 长江 | 长江秫 | 水稻第十一 |
| 江南 | 今江南知桑蚕织履，皆充之教也。 | 齐民要术序 |
| | 梣,江南樊鸡木皮也;其皮入水绿色，解胶，又益墨色。 | 笔墨第九十一 |
| | 蓴……江南人谓之蓴菜，或谓之水葵。 | 养鱼第六十一 |
| 豫章 | 豫章青稻。 | 水稻第十一 |
| | 豫章郡人晚种越瓜，所以味亦异。 | 作菹、藏生菜法第八十八 |
| 庐山 | 《神仙传》曰:“董奉居庐山,不交人。为人治病,不取钱。” | 种梅杏第三十六 |
| | 周景式《庐山记》曰:“香炉峰头有大盘石，可坐数百人，垂生山石榴。” | 安石榴第四十一 |
| 寻阳（浔阳） | 《寻阳记》曰:“杏在北岭上,数百株,今犹称董先生杏。” | 种梅杏第三十六 |
| 乐安① | 《食经》曰:“乐安令徐肃藏瓜法。” | 作菹、藏生菜法第八十八 |
| 九真 | 九真、庐江，不知牛耕，每致困乏。 | 齐民要术序 |
| | 九真长鸣鸡，最长声，甚好，清朗。 | 养鸡第五十九 |
| 庐江 | 《广志》曰：瓜之所出以辽东、庐江、敦煌之种为美。 | 种瓜第十四 |
| | 九真、庐江，不知牛耕，每致困乏。 | 种瓜第十四 |
| | 张孟阳《瓜赋》曰：“羊骹、累错，（扁瓜）子，庐江。” | 种瓜第十四 |
| 扬州 | “河东及扬州常食之”。 | 种瓠第十五 |
| 东吴 | 《郭子》曰:“东吴有长柄壶。” | 种瓠第十五 |

①历史上浙江、山东、安徽、江西都曾有过乐安县。但这里前面提到豫章（今江西南昌），又是“越瓜”，且出自一般认为作者系南方人的《食经》之中，故此处乐安为南方的乐安可能性较大。东晋永和 4 年（347 年）年析始丰南乡置乐安县，即今浙江仙居县，属临海郡。南朝宋、齐、梁、陈因之。山东的乐安县故城在今山东省博兴县，倘若《食经》所说乐安系在今山东境内的话，说明越瓜在北魏时已是一种重要的瓜果类蔬菜。

| | | |
|---|---|---|
| 吴 | 泽蒜可以香食，吴人调鼎，率多用此。 | 种蒜第十九 |
| | 吴中送长鸣鸡，鸡鸣长，倍于常鸡。 | 养鸡第五十九 |
| | 吴中多作者至十余斛，久停弥善，亦得经夏也 | 养鹅鸭第六十 |
| | 今吴人以为菹，又以为鲊 | 作菹、藏生菜法第八十八 |
| 蜀汉 | 《广志》曰："蜀汉既繁芋，民以为资。" | 种芋第十六 |
| | 蜀汉江陵千树橘 | 货殖第六十二 |
| | 《广志》曰："白弱韭，长一尺，出蜀汉。" | 种韭第二十二 |
| 蜀 | 《广志》曰："蜀地温良，瓜至冬熟。 | 种瓜第十四 |
| | 《广志》曰："蜀名梅为䕩。" | 种梅杏第三十六 |
| | 蜀人作酴酒法 | 笨曲饼酒第六十六 |
| | 《食经》藏瓜法：取白米一斗，鑪中熬之，以作糜。下盐，使咸淡适口，调寒热。熟拭瓜，以投其中，密涂瓮。此蜀人方。美好。 | 作菹、藏生菜法第八十八 |
| | 蜀中藏梅法。 | 种梅杏第三十六 |
| 益州 | 青芋稻，六月熟；累子稻，白汉稻，七月熟。此三稻，大而且长，米半寸，出益州。 | 水稻第十一 |
| 武陵 | 李衡于武陵龙阳泛洲上作宅，种甘橘树千株。 | 齐民要术序 |
| 长沙 | 作长沙蒲鲊法 | 作鱼酢第七十四 |
| 南夷 | 潘尼曰："南夷之姜"。 | 种姜第二十七 |
| 朱提、建宁 | 《广志》："秬豆，苗似小豆，紫花，可为麪，生朱提（今云南省昭通市鲁甸县一带）、建宁（今云南曲靖）。" | 大豆第六 |

从上述内容来看，吴地是《齐民要术》中南方农业因素的主要来源，地名中所及的江南、豫章、卢江、扬州等皆在吴的范围之内。来自吴地的物产有：泽蒜、长柄壶、长鸣鸡、越瓜等，相关技术则有作菹、作酢、作杬子法、晚种越瓜、稻种等；其次是蜀地，包括益州、朱提、建宁、武都等地在内。《齐民要术》所载物产中，以"蜀"命名的便有：蜀芥、蜀椒、蜀黍等；所载技术中以"蜀"命名的有：蜀中藏梅法、蜀人作酴酒法、蜀人藏瓜法等。

2、种稻技术与南方的关联

水稻起源于南方，也是南方最主要的农作物。不过在《齐民要术》之前，水稻早已在北方安家落户了，完成了南方向北方的传播。但南北方稻作技术的交流一直没有停止。

《齐民要术》在叙述了稻作从选地、整地、浸种、播种、除草及决水曝根，直到收获的全过程后，特别提到，"北土高原，本无陂泽"，陂泽，即稻田。在没有稻田的前提下，北方地区如何发展稻作，书中将重点放在稻田的整治与开辟，然后提到"纳种如前法"，"溉灌，收刈，一如前法"等。也就是说，《齐民要术》意在在北方推广水稻种植，而所推广的技术有可能就是来自南方的技术。

| | 相同 | 不同 |
|---|---|---|
| 南方 | 纳种：地既熟，净淘种子；浮者不去，秋则生稗。渍经三宿，漉出，内草篅中裛之。复经三宿，芽生，长二分。一亩三升掷。三日之中，令人驱鸟。 | 整地：先放水，十日后，曳陆轴十遍。遍数唯多为良。<br>直播：<br>除草：稻苗长七八寸，陈草复起，以镰侵水芟之，草悉脓死。稻苗渐长，复须薅。 |

| | | |
|---|---|---|
| | 溉灌：薅讫，决去水，曝根令坚。量时水旱而溉之，将熟，又去水。收刈：霜降获之。 | |
| 北方 | 纳种如前法；溉灌、收刈，一如前法。 | 整地：北土高原，本无陂泽。随逐隈曲而田者，二月，冰解地干，烧而耕之，仍即下水；十日，块既散液，持木斫平之。<br>移栽：既生七八寸，拔而栽之。<br>除草：既非岁易，草、稗俱生，芟亦不死，故须栽而薅之。 |

清人吴邦庆在阅读《齐民要术·水稻》篇时，发现前一段有关稻作技术的介绍，"无秧之说"，是一种直播栽培方式，而接着提到的"北土高原"提到"生苗七八寸，始拔而栽之。"他进而怀疑"南方种稻不用秧，惟北方始用者。岂古今种植之法不同耶？"他认为水稻移栽首先出现在北方。[①]吴邦庆正确地读出了书中南北稻作技术的差异，但他据此得出当时北方采用移栽技术，而南方不用，则未必正确。"拔而栽之"或许只是一种除草的方式，未必就是育秧移栽。因为后世的历史证明，在南方通行移栽的时候，北方还多采用直播。北方一直认为水稻育秧移栽是件麻烦的事，这也是南方稻作技术在北方推广时所遇到的障碍之一。显而易见，《齐民要术》所载稻及种稻技术是非典型北方农业因素。这种非典型性北方稻作技术便可能来自南方。

汉唐期间，有关南方稻作技术的记载很少。正史中的记载不过"火耕而水耨"而已。依据前人的解释，火耕水耨用于稻田除草，方式是"风草下种，苗生大而草生小，以水灌之，则草死而苗无损也。"[②]《齐民要术》所载："稻苗长七八寸，陈草复起，以镰侵水芟之，草悉脓死。稻苗渐长，复须薅。"与之有相似之处。这是在直播条件下所采取的一种除草方式，要点在于将杂草割倒，风干，燃烧，再播种，等稻苗和杂草又长出后，再次割倒，并灌水，利用稻苗和杂草对淹水的不同生理反映，达到除草的目的。

此外，为便利耘田除草和田间管理的移栽技术在当时南方似乎也已出现。东汉崔寔的《四民月令》中有五月"别稻及蓝"的记载，有学者将"别稻"释为水稻移栽，但终究没有更多的旁证。陶渊明是东晋诗人，他的诗作中对当时南方稻作技术有所涉及。其中最值得注意的是《归去来兮辞》中的"植杖而耘耔"一句，它很容易使人联系起江西历史上流行的一种水稻耘田方式，又称为"耔"，俗名"挞禾"，即水稻移栽返青之后，"植杖于手，以足扶泥壅根，并屈宿田水草，使不生也。"[③]这与直播条件下所进行的耘田除草有很大的不同，它的前提是有行距和株距的存在，这表明当时南方已采用移栽技术。"拔而栽之"与育秧移栽有相似之处，它可能受到育秧移栽的影响，但二者并不等同。

魏晋南北朝时期，北方人对于南方稻作并不陌生，尤其是对于一些优质的稻米品种。魏文帝《与朝臣书》曰："江表唯长沙有好米，何得比新城粳稻耶？上风炊之，五里闻香。"[④]《水经注》对当时江南[⑤]和岭南[⑥]的稻作也都有所提及。《齐民要术·种稻》引《广志》一书所载

①《畿辅河道水利丛书》，497.

② 《史记》卷一百二十九《货殖列传》，3270.

③ （明）宋应星，《天工开物》卷一《乃粒》。

④ 《太平御览》卷八百三十九.

⑤ 《水经注》卷四十《渐江水》："（会稽）有射的山，遠望山的，狀若射侯，故谓射的。射的之西有石室，名之为射堂，年登否常占射的，以为贵贱之准，的明则米贱，的闇则米贵，故谚云：射的白，斛米百；射的玄，斛米千。"（1256 页）

⑥《水经注》卷三十六《郁水》："九真太守任延，始教耕犁，俗化交土，风行象林，知耕以来，六百余年，火耨耕艺法与华同。名白田，种白穀。七月火作，十月登熟。名赤田，种赤穀。十二月作，四月登熟。所谓两熟之稻也。更于草甲萌芽，穀月代种，穜稑早晚，无月不秀，耕耘功重，收获利轻，熟速故也。米不外散，恒为丰国。桑蚕年八熟茧，《三都赋》所谓八蚕之绵者矣。"（1144 页）

的水稻品种，指出“南方有蝉鸣稻”，“有青芋稻，六月熟；累子稻，白汉稻，七月熟。此三稻，大而且长，米半寸，出益州。”这 4 个品种在北魏境内是否有种植已不得而知。但至少“蝉鸣稻”在北周（557—581）时已在北方出现。北周人庾信诗中描绘了当时北方的种稻情况，其中有“六月蝉鸣稻，千金龙骨渠”之句。千金龙骨渠是汉代修凿的一条灌溉渠，在洛阳城西三十五里。蝉鸣稻进入北方的时间有可能更早一些。

《齐民要术》还记载了当时北魏境内的 26 个水稻品种，其中最值得注意的是“豫章青稻”和“长江秫”。这两个品种有明显的南方背景。豫章，即今江西南昌。与之相关的还有书中卷九提到的“豫章郡人晚种越瓜”及卷五、卷十中三次提到的俞益期也是豫章人，因此，豫章青稻的出现并不是偶然的。长江秫则明显是指产于长江流域的糯稻品种。直到今天北方许多地方仍然管糯稻米为“江米”。

《齐民要术》记载的虎掌稻、紫芒稻、赤芒稻、白米稻、黄陆稻、马牙秫、虎皮秫等在以后有关南方水稻品种的文献记载中也所在多有。只是我们现在还不能判定这些品种是由南方传到了北方，还是北方传到了南方。无论如何，10 世纪以前，北方稻作技术已经受到南方的影响是不争的事实。

《齐民要术》“白醪曲第六十五，皇甫吏部家法”中提到“酿白醪法”，原料是南方最常见的糯米。方法中有先用开水浸一宿，“米欲绝酢”。浸渍原料米使淀粉颗粒的巨大分子链，因水化作用而展开，以便在常压蒸煮之下，達到短时间内就充分糊化的目的。但在这里浸米的目的不僅在此，更在於使米質酸化，並取用浸米的酸漿水作爲酿酒的重要配料。这個方法至今还保留在南方的黄酒生产中。[①]也显示出《齐民要术》已经吸收了南方稻米加工技术的某些因素。《齐民要术》“笨曲并酒第六十六”引《食经》提到“冬米明酒法”等，也有用到“渍精稻米”令“极酢”的方法。更更值得注意的是该书还提到“愈疟酒法”。疟疾是入夏以后主要分布在南方的一种由按蚊引发的传染病。定于四月八日作的“愈疟酒”的出现也是《齐民要术》中南方因素之一。

3、鱼的分布及利用

我们还可以从有关物产的自然分布及相关的社会文化历史来对这些水产品的产地加以推测。《齐民要术》中所载的鱼类、贝类多数在南方滨海较为常见。至少此类水产品在南方人的生活中更重要。相关的食用记载也以南方为最早。

如鲭（青鱼），清方文《品鱼·中品·鲭》诗题注：“南方多以作鱼生，古人所谓五侯鲭，即此。”《齐民要术》中有“作鱼鲊”篇，巧的是南方就用青鱼制作鱼鲊，称为“鲭鲊”。南齐的美食家虞悰曾向世祖萧赜“献醒酒鲭鲊一方”[②]。唐朝时，北方人就汤饼吃的鲭鲊便是来自南方。唐王维《赠吴官》诗：“江乡鲭鲊不寄来，秦人汤饼那堪许。”

鳢鱼在西北地区就分布极少，南方分布较为普遍。所以鳢鱼又称南鳢、台湾鳢鱼或南方蛇头鱼。

鲚名在春夏集群洄游到江河产卵，形成鱼汛。盛产于长江流域。其中一种刀鲚，故又因此称为“长江刀鱼”。山东沿海虽然也有分布，但“所产无多”[③]。

石首鱼中大黄鱼的 3 个种群：东海北部、中部群；闽、粤东群和粤西群，分布于黄海南部至南海的广大海区，但主要产自东海。石首鱼的得名都与历史上地处东海南方吴国有关。《吴地记》载：“阖庐十年(505)，东夷侵，吴王入海逐之，据沙洲上，相守月余。属时风涛，粮不得渡，王焚香祷之，言讫，东风大震，水上见金色逼海而采，绕吴王沙洲百匝，所司捞漉，得鱼，食之美。……色作金色：不知其名，见脑中有骨如白石，号为石首鱼。”

鲻鱼虽然是海水鱼，但也是以南方吴越海滨食用较为普遍。晋葛洪《神仙传·介象》：

---

① （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 385 页
② 《南齐书》卷三十七《虞悰列传》，655.
③ 民国二十四年( 1935)《莱阳县志》卷二十六《实业志·物产》.

“吴主共论脍鱼何者最美，象曰：‘鲻鱼脍为上。’”记叙南宋首都临安杭州世情风物的宋吴自牧《梦粱录》在其“物产”篇中也提到“鲙、鳊、鳢、鲻。”

鳠鱼也主要分布于南方，其中大鳍鳠，俗称江鼠，无斑点，分布于长江流域。肉质细嫩，为普通食用鱼类。

鲐鱼一作河豚。河豚食用的最大障碍在于有剧毒。吴人掌握了河豚解毒及食用，使之成为宴客佳品。宋人范成大《吴郡志》载：“吴人春初会客，有此鱼则为盛会。晨朝烹之，羹成，候客至，率再温之以进，云尤美。”[①]

蚶、蛎和车螯，虽然沿海地区都有出产，但从历史文化来看，南方人食用的历史悠久且普遍。食用蚶、蛎和车螯等“果隋嬴蛤”原本就是南方饭稻羹鱼最重要的组成部分。[②]南北朝时期，一些人受到佛教的影响，原有的饮食习惯发生了些改变，如，南朝人王固在其生母过逝之后，终身蔬食。曾受聘到魏国，魏人以南人嗜鱼，大设罟网，固以佛法呪之，遂一鳞不获。[③]但就南方主流人群而言，饭稻羹鱼的食俗并未因佛教的影响而改变。《南齐书》在记载周颙因信佛，清贫寡欲，终日长蔬食，山中所食唯赤米、白盐、绿葵、紫蓼、早韭、晚菘之外，与妻子分居的同时，也提到何胤亦精信佛法，无妻妾。但何胤也有何胤的烦恼，这就是何胤爱吃肉。这就是成语“周妻何肉”的来历。但后来何胤戒生，只吃白鱼、䱇（鳝）脯、糖蟹，还疑似食用蚶、蛎、车螯等等。学生锺岏认为鳝脯、糖蟹不可吃，而车螯、蚶、蛎可吃。理由是鳝、蟹等在加工的过程中会挣扎，而车螯、蚶、蛎等包裹在矿壳之中，没有明显的生命迹象，“不悴不荣，曾草木之不若；无馨无臭，与瓦砾其何算。故宜长充庖厨，永为口实。”[④]或许就是在这种心理的作用之下，即便是佛教盛行的南朝，蚶、蛎、车螯等的消费仍然安之若素。庐陵王义真在担任南豫州[⑤]刺史时，就曾开小灶，臑酒炙车螯，爱到同僚刘湛的批评。[⑥]广泛的吃食，使南朝人对于各地的海味有了比较。《太平御览》卷九四二引南朝宋谢灵运《答弟书》：“前月十二日至永嘉郡，蛎不如鄞县，车螯亦不如北海。”

即便是在魏晋南北朝以后，很长一段时期里，蚶、蛎和车螯的产地和消费人群主要还在南方。北宋时的许多作者，如欧阳修、王安石、梅尧臣[⑦]、苏轼、沈括、韩维等都提到了车螯、蛤蜊等的食用及其来源。梅尧臣有“泰州王学士寄车螯、蛤蜊”诗：“车螯与月蛤，寄自海陵郡，谓我抱余醒，江都多美酝，老来饮不满，一醉已闕分。”[⑧]泰州、海陵和江都，指的都是今天的扬州一带。扶江接海的地势使当地成为车螯、蛤蜊等水产品的重要产地。沈括说：“文蛤即吴人所食花蛤也，魁蛤即车螯也。”北宋时，京师开封也能够吃到车螯、蛤蜊等海味。但都是从远方长途贩运而来，正如韩维在《赋京师初食车螯》一诗中所云：“京都贵人梁肉厌，远致异物无微纤。”[⑨]欧阳修在一首同名诗中抒发了京师食车螯的感想，并以历史学家的眼光，用诗的语言描述国家统一所引发的食物变化，其中最突出的一点便是产自南海之滨的车螯摆上了北方人的餐桌。[⑩]绍圣三年（1096），始诏福建福唐与浙江明州岁贡车螯肉

---

① 《吴郡志》卷二十九《土物•河豚》，433.

② 《史记》卷一百二十九《货殖列传》，3270.

③《南史》卷二十三《王彧传》，北京：中华书局，1975，644.

④ 《南齐书》卷四十一《周颙列传》，北京：中华书局，1972，732－733.

⑤ 421 年，刘宋设置南豫州，治所在历阳（今安徽和县）。即豫州淮河以南，包括今江苏六合、江浦，安徽和县、来安、定远以西，河南光山、新县，湖北武湖水以东的江北淮南之地。侯景之乱后，治所在姑熟（今安徽当涂），只有皖南的长江流域。隋朝废除。

⑥ 《宋书》卷六十九《刘湛列传》，北京：中华书局，1974.1816.

⑦ 沈括，《元刊梦溪笔谈》卷二十六《药议》.北京：文物出版社，1975，19.

⑧ 梅尧臣，《宛陵先生集》卷四十六《泰州王学士寄车螯蛤蜊》.四部丛刊本，4.

⑨ 韩维，《南阳集》卷四《又赋京师初食车螯》。

⑩ 欧阳修着，李逸安点校，《欧阳修全集》卷六《(京师）初食车螯》：“累累盘中蛤，来自海之涯，坐客初未识，食之先叹嗟。五代昔乖隔，九州岛如剖瓜，东南限淮海，邈不通夷华，于时北州人，饮食陋莫加，鸡豚为异味，贵贱无等差。自从圣人出，天下为一家。南产错交广，西珍富邛巴，水载每连轴，陆输动盈车，溪潜细毛髮，海怪雄须牙，岂惟贵公侯，闾巷饱鱼鰕，此蛤今始至，其来何晚邪，螯蛾闻

柱五十斤。[1]说明地处东南沿海的福建和浙江是车螯等海味的主产地。其中明州（今浙江宁波、鄞县一带）自南朝以来就是以海产牡蛎等着称的地方。

更加值得注意的是，在农产品加工中若干南方因素的组合。它或许是受到了南方的影响，或者原本就是南方的作法。自古以来，南方就形成了“饭稻羹鱼”的饮食特色。人们也将饭稻羹鱼的江南形容为鱼米之乡。

鱼和米成了江南食物加工的主要原材料。《齐民要术》中此类内容的充斥很容易使人们把它与江南联系起来。如“作鱼鲊”篇，便提到“炊秔米饭为糁，并茱萸橘皮好酒于盆中合和之，布鱼于瓮中，一行鱼一行糁，以满为限。”鱼稻的同时出现，极易使人联想到《史记》等正史中有关楚越之地“饭稻羹鱼”的记载，而其中的“作长沙蒲鲊法”，则明显表明来自长沙。鱼稻之外的一些辅料也极具江南特色。如，茱萸、橘皮、蒻、菰、生姜等。作“八和齑”中的生姜、橘、白梅、粳米也以南方较为常见。[2]

考《齐民要术》中一些食品加工食用方法的起源，也似以南方为最早。如“鱼脍”、“炙鱼”、“鱁鮧”等最早都可以追溯到春秋时期吴国。[3]并且一直成为江南的传统饭食。如宋苏东坡的《仇池笔记》载，“江南人好作盘游饭，鲊脯脍炙，无有不埋在饭中”。

这里以“作鱁鮧法”为例来考察它们的来源。《齐民要术》明确记载，昔汉武帝逐夷至于海滨，闻有香气而不见物。令人推求，乃是渔父造鱼肠于坑中，以至土覆之，香气上达。取而食之，以为滋味。逐夷得此物，因名之，盖鱼肠酱也。明代王世贞认为，“武帝虽渡江至海，未尝逐夷也，其名恐亦附会。”[4]这个故事的另一个版本却跟吴王阖闾有关。“吴王阖闾征夷入海，据洲而守，东风大震，水上见金色逼海而来，绕沙洲百匝，所司捞水得鱼，食之美。夷人不获一鱼，遂降。吴王因以鱼腹肠肚以醎水淹之，送与夷人。因号鱁鮧。”[5]

鱁鮧是一种南味食品。系用鱼的内脏，如鱼肠或鱼鳔（鱼泡）等制成鱼冻（鱼胶）。南朝宋明帝好食蜜渍鱁鮧，一食数升[6]。一说“以银钵盛蜜渍之，一食数钵”。但这种食物并不是一般人可以消费得起的。当时扬州刺史王景文虽然也好此物，但“贫素致之甚难”，而宋明帝却因为吃得太多，吃出了毛病。[7]《齐民要术》所载作鱁鮧法却与宋明帝的食鱁鮧法有所不同，一为盐腌，一为蜜渍。这让后人也大惑不解。沈括说：“鱁鮧乃今之乌贼肠也，如何以蜜渍食之？”他从历史上吴郡贡蜜蟹、蜜拥剑及何胤嗜糖蟹的事例中找到答案：“大底南人嗜咸，北人嗜甘。鱼蟹加糖蜜，盖便于北俗也。”[8]而《齐民要术》所载作鱁鮧法偏是盐腌的方法，当属南方传统的方法。相反，一些在山东沿海地区较为常见的鱼类，在《齐民要术》中却没有记载。如带鱼和鲐鱼。带鱼，也称刀鱼、银刀、鳞刀、林刀，曾是黄渤海捕获量的第一位鱼类。[9]鲐鱼是山东近海的主要经济鱼类之一，俗名鲐巴鱼、青

---

二名（车螯一名车蛾）久见南人夸，璀璨殼如玉，斑斓黠生花，含浆不肯吐，得火遽巳呀，共食惟恐后，争先屡成哗，但喜美无厌，岂思来甚遐，多惭海上翁，辛苦斵泥沙。”（北京：中华书局，2001，98）.

① 《能改斋漫录》卷十五《方物》，上海：上海古籍出版社，1979，439.

② （后魏）贾思勰着，齐民要术校释，农业出版社，1982 年 11 月第 1 版，第 448 页。

③（东汉）赵晔，《吴越春秋》卷三《王僚使公子光传》载：吴公子光将杀王僚，与专诸谋之，专诸曰：“王好何味？”光曰：“好嗜鱼之炙也。”专诸乃去，从太湖学炙鱼，三月得其味。光飨王僚，王僚被棠铁之甲三重，专诸置鱼肠炙鱼中以进，擘炙鱼，推匕首刺王僚，贯甲达背焉。（南京：江苏古籍出版社，1999.23－27）又卷四《阖闾内传》载：吴王闻三师将至，治鱼为鲙，将到之日，过时不至，鱼臭。须臾，子胥至，阖闾出鲙而食，不知其臭。王复重为之，其味如故。吴人作鲙者，自阖闾之造也。（南京：江苏古籍出版社，1999.55.）

④ 《弇州四部稿》卷一百五十六《说部宛委余编一》。

⑤ （明）顾起元，《说略》卷三十《虫注下》。

⑥ 《南史》卷三《明帝本纪》，84.

⑦ 《南史》卷七十《虞愿》，1710.

⑧ 沈括：《梦溪笔谈》卷二十四，《沈括全集》（杨渭生新编），中编，浙江大学出版社 2011.05，518 页。

⑨乾隆二十九年《诸城县志》卷 12《方物》记载说：“鱼类不可枚举，……最多者银刀，鲜肥无鳞。”道光二十五年《胶州志》卷 14《物产》亦说：“银刀，一名带鱼，大者长三尺余，宽三四寸，色白如银，故名。银刀谷雨时网之，动以万计。”

花鱼。汉代《盐铁论·通有篇》曾说“莱、黄之鲐，不可胜食”，直到民国初年，鲐鱼仍在山东近海出产大宗。[①]但《齐民要术》中却没有带鱼的记载，对于鲐鱼的记载也只是在引述《史记·货殖列传》及作鱼酱法时提到。这与此二种鱼类在山东海洋渔业中的地位极不相称。后世山东沿海较为常见的鱼类，如鳐鱼（老般鱼）、鲱鱼（青鱼）、青鳞鱼、鳓鱼、鲦鱼、鳀鱼（离水烂）、银鱼、鳗鲡、海鳗鲡、针鱼、燕鳐（燕鱼、燕儿鱼，也叫飞鱼）、鲮鱼、海鲈鱼、真鲷（加级鱼）、黑鲷等，在《齐民要术》中也没有记载。

有理由怀疑贾思勰《齐民要术》中有关渔业的内容是他依据第一手资料的所作的客观呈述，书中相关的内容可能来自南方，贾思勰只是依据现有的资料，如书中所提到的《食经》《食次》之类，进行编写。《齐民要术》中多次引用《食经》，而《食经》是南方人作品。[②]这也许就能够解释，在多数北方人尚不知道莼羹为何物的情况下，《齐民要术》却说：“食脍鱼莼羹：芼羹之菜，莼为第一。”而《齐民要术》卷八《作酱法第七十》所载之“藏蟹法”可能就是《南齐书》所载之“糖蟹”，因为在加工藏蟹的过程中要“先煮薄糖，着活蟹于冷糖瓮中一宿”，然后“取糖中蟹内着盐蓼汁中”，再经过“著姜末”，“密封”等环节。整个过程中，蟹要经历由生到死的挣扎，这就是《南齐书》中学生钟岏所说的“蟹之将糖，躁扰弥甚”，这也就成为一部分人拒吃的理由。

# 三、南方因素进入北方的途径

《荀子·王制》说：“北海则有走马吠犬焉，然而中国得而畜使之。南海则有羽翮、齿革、曾青、丹干焉，然而中国得而财之。东海则有紫紶、鱼盐焉，然而中国得而衣食之。西海则有皮革、文旄焉，然而中国得而用之。”这一段描写了当时全国性的商品大交流。政治、军事上的分裂掩盖不了经济和文化上的交流，战国时期如此，南北朝时期也是如此。通过人员的往来和文本上的传播，经济文化的交流走在政治和军事统一之前。

尤其是北方的统治者，在他们入主中原后，便将目光投向南方。秦皇汉武如此，少数民族的统治也如此。北魏太武帝拓跋焘说：“我生头发未燥，便闻河南是我家地。”[③]北魏孝文帝拓跋宏也说：“密迩江扬，不早当晚，会是朕物。”[④]他们对南方的一切充满了好奇，对于南方的领土也充满了野心。这成为南方因素进入北方的最原始的驱动力。更何况对贾思勰可能的出生地益都和任职的高阳郡，以及书中所提到的一些地方，如齐郡西安、广饶等地来说，还有一个特殊的地方，这就是它们所在的青州等地曾归南朝刘宋统治。刘宋文帝于 432 年分青州，侨置冀州，下辖高阳郡。后又废侨冀州，合并于青州，高阳郡遂属青州。直到 469 年，北魏大军攻陷东阳城（当时为南朝刘宋青州府治的北城）。从此原属南朝刘宋的青州等地成为北魏统治下的“中国”属地。贾思勰生活的时期，虽然青州等地已归“中国”，但因曾被“非中国”的南朝统治，生活在青州的贾思勰和北魏统治的其他地区相比，仍然有可能感受到更多一些的“非中国”因素。

（一）人员往来

《齐民要术·种椒第四十三》引《范子计然》曰：“蜀椒出武都，秦椒出天水。”但书中提到当时“青州有蜀椒种，本商人居椒为业，见椒中黑实，乃遂生意种之。凡种数千枚，止有一根生。数岁之后，便结子，实芬芳，香、形、色与蜀椒不殊，气势微弱耳。遂分布栽移，

---

①民国二十五年《牟平县志》卷一《物产》：“北海沿岸，春季以此鱼为出产大宗，无家不腌藏干藏者。”
② （后魏）贾思勰原著，缪启愉校释，《齐民要术校释》，北京：中国农业出版社，1982.458.
③ ［梁］沈约 撰：《宋书·卷九十五　列传第五十五·索虏》，中华书局，1974，2332。
④ ［北齐］魏收 撰：《魏书·卷四十七　列传第三十五　卢玄·卢昶》，中华书局，1974，1055。

略遍州境也。”[①]在一个安土重迁，强调“地著”的社会中，商人是流动较大的群体，他们的流动极大地促进了各地物产的交流。人员往来对北方农业的影响，在花椒的种植上非常明显。

北魏与南朝的宋、齐、梁虽处对峙状态，两朝边境之间存在所谓“非畜牧之所”、“非耕桑之邑。”[②]的“边荒”地区。但两地交往不断，人员往来频繁。从公元420年开始，北魏和江南的宋、齐、梁三个朝代之间的使节交聘，前后交聘见于记载的有113次，双方互派的使者名姓可核的，也有161人次[③]。而活跃于边荒地带的“边人”或“荒人”，更是每日穿行其间。经贸往来也没有因为战争而长时间的中断。“商估往還，彼此兼濟，水陸之利，通於河北。”[④]南北朝间的使节往来、边境的互市贸易，以及民间的商业活动，也都可以成为南方农业因素进入北方的途径。是时，南北互市的主要物品，常北方用马匹与南货交换。北魏一方还“又于南垂立互市，以致南货，羽毛齿革之属无远不至。”[⑤]进入北朝的南货，除羽毛齿革之外，还有鳆鱼、黄橘、甘蔗，甚至美女。《南史》卷二十八《褚彦回传》记：“时淮北属江南，无鳆鱼。或有间得至关者，一枚直数千钱。有人饷彦回三十枚，彦回时虽贵，而贫薄过甚，门生有献计卖之，云可得十万钱。”另《梁书》卷十六《张稷传》也称：“郁洲边陲，民俗多与魏人交市”。这些或许都可以成为南方农业因素入北方的途径。兹以洛阳为例，管窥人员往来对北朝农业的影响。

《齐民要术》中提到西兖州刺史刘仁之在洛阳试为区田，亩产达到三十六石的故事[⑥]。刘仁之是洛阳人，贾思勰既与刘仁之有交往，自然也会听到刘仁之讲述有关洛阳城里的其他故事。当然，他还有别的途径了解到洛阳的情况。洛阳是北魏的首都。在这里居住着大量南方的移民。洛阳城“孝义里东即是洛阳小市，北有车骑将军张景仁宅。景仁，会稽山阴人也。景明年初，从萧宝夤归化，拜羽林监，赐宅城南归正里，民间号为吴人坊，南来投化者多居其内。近伊洛二水，任其习御。里三千馀家，自立巷市，所卖口味，多是水族，时人谓为鱼鳖市也。景仁住此以为耻，遂徙居孝义里焉。时朝廷方欲招怀荒服，待吴儿甚厚，褰裳渡于江者，皆居不次之位。景仁无汗马之劳，高官通显。”[⑦]到北魏后期，洛阳的“南人”估计近一万人[⑧]。

洛阳只是南人北迁的一个目的地之一。实际上，受分裂战争的影响，南方人进入北方不在少数。除了北魏朝廷在政治上对南方上层人士进行鼓励之外，北魏在与南朝的对峙和战争中，也从南朝驱掠大量的人口。如，北魏太平真君十二年，南朝宋元嘉二十八年（451），魏太武帝庞大军攻宋撤回时，从江淮之间掠走大量的人口。当年三月，“以降民五万余家分置近畿”[⑨]，即北魏迁都洛阳以前的首都平城及附近地区。与此同时，南方自身的动乱，也使一些南方人口为了躲避动乱而北迁。孝文帝（467－499）初年，中山王拓跋干之子拓跋祯，赐爵沛郡公，后拜南豫州刺史。淮南人相率投附者三千余家，置之城东汝水之侧，名曰归义坊。[⑩]这些人都成了北魏的臣民。

进入北方的南方人，聚居一处，把原来南方的生活习惯带到了北方。在洛阳一带的吴人便利用黄河支流伊、洛二水，发展渔业生产，使洛阳城孝义里东的洛阳小市成为鱼鳖市。受南方人的影响，北方人也喜欢上了南方的食物。有一名毛修之的将领，就因为能为南人饮食，

---

① （后魏）贾思勰原著，缪启愉校释，《齐民要术校释》，北京：中国农业出版社，1982.225.
② ［梁］沈约 撰：《宋书·卷六十四　列传第二十四·何承天》，中华书局，1974，1707。
③ 逯耀东：《从平城到洛阳——拓跋魏文化转变的历程》，中华书局，2006，258.
④ ［唐］李百药 撰：《北齐书·卷四十六　列传第三十八　循吏·苏琼》，中华书局，1972，645。
⑤ ［北齐］魏收 撰：《魏书·卷一百一十　食货志六第十五》，中华书局，1974，2858。
⑥ （后魏）贾思勰原著，缪启愉校释，《齐民要术校释》，北京：中国农业出版社，1982.50.
⑦ （北魏）杨衒之著，杨勇校笺，《洛阳伽蓝记校笺》卷二《城东·景宁寺》，北京：中华书局，2006，113.
⑧ 《梁书》卷三十二《陈庆之传》，北京：中华书局，1973.463.
⑨ 《魏书》卷四《世祖纪》，北京：中华书局，1974.105.
⑩ 《北史》卷十五《魏诸宗室·昭成子孙》，北京：中华书局，1974.564.

深得北魏太武帝拓跋焘的宠幸，封官赐爵的同时，常在太官，主进御膳。[①]这从一个侧面帮我们找到了《齐民要术》中超乎寻常的有关渔业生产和生活的内容的答案。如果说北方的自然环境，如本例中伊、洛二水的存在，为渔业的发展提供了某种可能，那么，南方农业文化的影响，才是使这种可能变成了《齐民要术》中的现实。

除了南方人的北上直接影响到北方的生产和生活以外，北方人的南下及回归，也会把南方的一些生活习惯带回，并影响北方的生产和生活。南朝数学家祖冲之（429-500），祖籍河北范阳遒县(今河北涞水县)。能为南人饮食的毛修之，原是荥阳阳武（今河南原阳县）人，曾担任南朝宋的将领，也许因为这样的经历使他学会的南人饮食，被北魏俘虏之后，受到北魏皇帝的赏识。[②]裴叔业先仕南齐武帝（483-493 年），后入后魏。其属吏皇甫光，亦先仕南齐明帝（494-500 年），后入后魏。光侄玚，为吏部郎，是高阳王的女婿，太昌元年（532 年）卒。有说《齐民要术》"白醪曲第六十五，皇甫吏部家法"所称之"皇甫吏部"，即怀疑是皇甫玚。[③]王肃，琅邪(今山东临沂)人。曾任南朝齐秘书丞，养成南方饭稻羹鱼的饮食习惯，还喜欢饮茶。投奔魏国后，始时不惯北方饮食，不食羊肉及酪浆等物。经数年后，才慢慢习惯，并越吃越多。当时，南方食物和北方食物差别很大，南方以鱼羹和茶饮为代表，北方则以羊肉和奶产品为代表。有人据此问王肃："羊肉何如鱼羹？茗饮何如酪浆？"王肃回答说："羊者是陆产之最，鱼者乃水族之长。所好不同，并各称珍。以味言之，甚是优劣。羊比齐、鲁大邦，鱼比邾、莒小国。唯茗不中，与酪作奴。"[④]认为南北方的食物各有千秋，没有高下之分。显然，当时南方人的一些饮食习惯已通过像王肃、毛修之这样一些北方人的经历带到了北方。

北魏时期，洛阳城居住着来自四面八方的移民，受到输入文化的影响，特别是南方文化的影响。侨居洛阳的南方人，如晋朝人张翰的莼鲈之思，会促进南方文化在洛阳等地的流行。在洛水南有专门的鱼市，"号曰四通市，民间谓永桥市。伊、洛之鱼，多于此卖，士庶须脍，皆诣取之。鱼味甚美，京师语曰：'洛鲤伊鲂，贵于牛羊'。"[⑤]

（二）文本传播

没有资料显示贾思勰到过南方。《齐民要术》有关南方农业的资料主要来源于文献。贾思勰在序中指出，书中资料来自"采捃经传，爰及歌谣，询之老成，验之行事"，涉及南方农业的内容最有可能就是来自所谓"经传"，如引《越绝书》《陶朱公养鱼经》《广志》《荆州土地记》《永嘉记》《广州记》《风土记》《食经》《食次》等。这些"经传"有的出自南方人之手，有的记载南方之事，它们对于北方人了解南方产生了积极的影响，也不断地融入到北方的文化当中。

贾思勰在"齐民要术序"中提到的李衡种甘橘的故事便可能是得诸史志。李衡，三国时吴国人，曾出任丹阳太守。武陵郡的龙阳县，在今湖南汉寿县，地当沅江入洞庭湖处。《三国志·吴志·孙休传》裴松之注引《襄阳记》载："衡字叔平，本襄阳卒家子也，汉末入吴为武昌庶民。……衡每欲治家，妻辄不听，后密遣客十人于武陵龙阳泛洲上作宅，种甘橘千株。临死，敕儿曰：'汝母恶我治家，故穷如是。然吾州里有千头木奴，不责汝衣食，岁上一匹绢，亦可足用耳。'衡亡后二十馀日，儿以白母，母曰：'此当是种甘橘也，汝家失十户客来七八年，必汝父遣为宅。汝父恒称太史公言：江陵千树橘，当封君家'。……吴末，衡甘橘成，岁得绢数千匹，家道殷足。晋咸康中，其宅址枯树犹在。"《水经注》卷二七《沅水》也有记载："沅水又东历龙阳县之泛洲。洲长二十里，吴丹杨太守李衡植柑于其上。"而李衡种橘又是受到太史公司马迁的启发。从司马迁到李衡，再到贾思勰，中间跨越了近六百年，

---

① 《魏书》卷四十三《毛修之传》，960.
② 《魏书》卷四十三《毛修之传》，960.
③ （后魏）贾思勰着,齐民要术校释,农业出版社,1982 年 11 月第 1 版,第 384 页。
④《洛阳伽蓝记》卷三《城南·报德寺》，136.
⑤ 《洛阳伽蓝记》卷三《城南·宣阳门》，145.

江陵种橘经文本和实践，代代相传。从《史记》到《襄阳记》，从《三国志》裴松之注到《水经注》，再到《齐民要术》，构成了一条完整的文本知识传播链。而本例中，其所传播的知识恰好是来自南方的知识。

《齐民要术》卷三《杂说》引有《越绝书》一段，是外传枕中篇的文字①。无独有偶，《水经注》中也引用《越绝书》中的材料，如卷四十引《越绝》云：“栋，犹镇也。”②又“是以《越绝》称吴，故从由拳辟塞，度会夷，凑三阴是也。”③《越绝书》是记载早期吴越历史的重要典籍。作者一般认为是汉朝会稽郡的袁康和吴平。《越绝书》在北朝书籍中的出现，证明该书曾由东晋南朝传入北朝，是研究《越绝书》南北朝时期的流传情况的佐证之一。

《齐民要术》卷五、卷十中引俞益期笺。俞益期是东晋豫章（今江西南昌）人。据《水经注》的记载，“豫章俞益期，性气刚直，不下曲俗，容身无所，远适在南”，对岭南地区的物产多有所了解，同时他又与北方的士人，如在其家乡豫章任太守的颍川长社（今河南省长葛市）人韩康伯等保持书信联系，把他对岭南物产的了解告诉北方人。因此，我们看到不仅在《齐民要术》中引述了俞益期书信中有关岭南物产的记载，在同时代人郦道元《水经注》中也有引述。南方农业知识就是通过这样的途径传到北方，并进入到北方人的著作之中。

《齐民要术》卷五“养鱼第六十一”的内容来自《陶朱公养鱼经》。《陶朱公养鱼经》，也称《陶朱公养鱼法》，又名《范蠡养鱼经》，是现存最早的一部专门论述养鱼的著作。一般认为《养鱼经》是汉代的作品④。范蠡（陶朱公）不是该书的真正作者，但他的出现也并非空穴来风，一定程度上也映了中国古代养鱼知识的创造与传播情况。春秋时期，地处长江下游及其以南地区的吴越两国，因水体众多，渔业资源丰富。如吴地“作湖，周百八十顷，聚鱼多物，去县五十五里。”⑤战败后，越王勾践“遯逃出走，上栖会稽山，下守溟海，唯鱼鳖是见。”⑥“因以下为目鱼池，其利不租。”⑦而凿池养鱼便可能是出于范蠡等人的谋略。史载越王败走会稽山，“更用种、蠡之策，得以存。”⑧最终越国战胜了吴国。《史记·货殖列传》：“范蠡既雪会稽之耻，……乃乘扁舟，浮于江湖，变名易姓。适齐，为鸱夷子皮。之陶，为朱公。”《养鱼经》一书即便不是范蠡亲手撰写，也可能是后人依据他的经历和经验写成。该书在汉代已成书，东汉初年的襄阳侯习郁按照书中的内容作池养鱼，并种植莲、芡等水生植物。从《养鱼经》托名到该书早期的流传，可以大致看到养鱼知识的传播情况。源自南方吴越的养鱼知识，经人总结，托名范蠡，最终辗转进入《齐民要术》称为《陶朱公养鱼经》。

《齐民要术》有关食品贮藏和加工的部分，多引述《食经》有关作物种植、食物加工和贮藏的内容，包括藏蘘荷法、種名果法、作干枣法、蜀中藏梅法、藏干栗法、藏柿法、藏木瓜法、淡竹笋法、作白醪酒法、七月七日作法酒方、作麦酱法、作大豆千岁苦酒法、作豉法、橘蒜齑、作芥酱法、作蒲鲊法、作芋子酸臛法、莼羹、蒸熊法、脡鲊法、白菹、作跳丸炙法、啗炙、作犬牒法、作饼酵法、粟黍法、作面饭法、作葵菹法、藏瓜法、藏越瓜法、藏梅瓜法、乐安令徐肃藏瓜法、藏蕨法、作饴法、藏菰法、藏姜法、藏杨梅法等。另外，它所引《食次》的食物加工技术包括熊蒸、苞牒法、粲、䊦、煮糢、折米饭、女曲、白茧糖法等。《齐民要术》中所引的《食经》与《食次》，用词多吴越方言，菜肴以南方食品与南人口味为主，系南朝人所写，反映了南方食物加工技术⑨。此外，有些产品和加工技术具有较为明显的地域性。

---

① 缪启愉：《齐民要术校释》，农业出版社，1982，169.

② 王国维校，水经注校，上海人民出版社，1984，1255.

③ 王国维校，水经注校，上海人民出版社，1984，1262.

④ 游修龄，关于池塘养鱼的最早记载和范蠡《养鱼经》的问题，浙江大学学报（人文社会科学版），2003（33），3，49－52.

⑤ 东汉·袁康：越绝卷第二，越绝外传记吴地传第三，上海：上海古籍出版社，1985.16.

⑥ 越绝卷第七，越绝内传陈成恒第九，54.

⑦ 越绝卷第八，越绝外传记地传第十，61.

⑧ 越绝卷第七，越绝外传记范伯第八，50.

⑨ 缪启愉：《〈食经〉〈食次〉的作者和时代问题》，《古今农业》1996 年第 3 期。

如“蜀中藏梅法”，明显来自四川；“藏杨梅法”的杨梅也主要分布在长江流域以南、海南岛以北，即北纬 20 度至 31 度之间的江苏、浙江、台湾、福建、江西、湖南、贵州、四川、云南、广西和广东，与柑桔、枇杷、茶树、毛竹等分布相仿。[①]因此，即便《食经》不是出自南方人之手，至少其中部分内容经过南朝人的总结之后，以文本的方式进入到北朝，再收录到北朝人的著作之中。

# 四、余论

《吕氏春秋》“审时”篇有言：“夫稼，为之者人也，生之者地也，养之者天也。”农业生产同时受到人与自然等多重因素的影响。物产很大程度上是自然的产物。由于各地自然禀赋不同，直接影响到各地人们的生产和生活，因而形成了各具特色的生产和生活方式。自秦汉以来，“火耕水耨”和“饭稻羹鱼”就成为南方农业生产和生活的代名词。而北方则以旱地粟作农业为主，畜牧业相对比较发达。这种差异有自然禀赋的原因，也有技术的不同。自然物产变成农作物，成为人们利用的对象，并赋之以经济价值和文化意义，则有赖于技术的介入。也许一些物产的分布南北并无区别，但由于技术上的不同，其在经济上的价值和文化上的意义却大不相同。也就是说，单个因素而言，南北差异不大，但整体而言，南北则有很大的区别。这也是在探讨有关农业文化交流和技术传播时所必须考虑的因素。

过往对《齐民要术》的相关研究，学者们已注意到北方少数民族文化对于中原汉族文化，特别是饮食文化的影响。李根蟠从《齐民要术》所载作物育种和引种、畜牧文化和畜牧技术、饮食文化等方面，深入分析了少数民族对中原文化的影响,阐述中国传统农业和传统经济是“多元交汇”的体系这一观点[②]。

从民族学的角度来探讨农业历史文化的源流及其特性自有其可取之处。然而，就农业而言，地域的因素显然要大于民族的因素。民族分布也与地域相联系。虽然农业中的许多内容，包括各种物产（贮藏、加工、烹饪），常常是南北共有，不能简单归属于“南方因素”或“北方因素”，但自古以来，中国北方农业和南方农业就存在明显的地域特征，而且这种地域特征并不因为时间的变化而消失。与此同时，也正是因为南、北方农业一些共性的存在，才使得双方的农业并没有渐行渐远，江淮也没有成为妨碍双方交流而不可逾越的鸿沟，频繁的南北农业文化交流一定程度上淡化了南、北方农业的特征，呈现出你中有我，我中有你的状态。在肯定《齐民要术》为北方农书的同时，我们也肯定地认为并非书中所有的农业内容都在北方区域内产生，有些内容是在与周边区域的联系和交往中出现的，或者原本就是外来引进的。缪启愉在校释《齐民要术》时，发现该书大量抄录南方资料特别是南方物产资料和食品加工烹饪技法（《食经》《食次》等）的情况。

古人很早就将地域的因素与农业联系起来，是有《尚书·禹贡》和《周礼·职方》的出现。就地域的因素而言，南北的因素（纬度）又大过东西的因素（经度）。最典型的表述见于：“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳。”[③]元代农学家王祯也从地貌、作物、土壤、气候等方面提出以江淮为界的南北区划。[④]虽然《齐民要术》中还没有后人那样明确的南北方概念，只有“中国”（北魏统治下的区域）和“非中国”的区别，但地域南北对农业的影响一样见诸卷内。比如，卷二“水稻第十一”篇提到“北土高原，本无陂泽”，以强调北方种稻

---

①《中国植物志》第 21 卷，科学出版社，1979，4.

② 李根蟠.从《齐民要术》看少数民族对中国科技文化发展的贡献——《齐民要术》研究的一个新视角，中国农史，2002 年第 2 期，20－33.

③ 《晏子春秋·杂下之十》.

④王毓瑚校,《王祯农书》,农业出版社,1981,14.

环境的特殊性；卷七“造神曲并酒第六十四”提到“春酒，河南地暖，二月作；河北地寒，三月作”[①]，以明南北地域不同所引起的温度的差异。

《齐民要术》中就包含有大量南方农业的因素。卷十“五谷、果蓏、菜茹非中国物产”，其实大都为南方的物产，而卷十以外的前九卷，“非中国”因素亦随处可见，尤其是涉及到食品加工的部分。如果我们将卷十的内容与前九卷对读，就会发现一些所谓“非中国物产”，其实早已进入中国，为“中国”所熟知，并早已为“中国”所种植，实现了“中国本土化”。且不说五谷中的稻、禾、麦、豆，果蓏中的枣、桃、李、梨、柰、栗等，在北方早已种植，有的甚至原产北方，南北方的差异只是品种上的不同，或是因为气候等环境因素的影响，出产的季节及品质等有所不同而已。一些典型的原产于南方的“非中国物产”，其实也已进入“中国”，对北方的农业生产和生活产生了影响。如果以“鱼”代表南方农渔文化，以“羊”代表北方农牧文化，那么，“鱼”、“羊”的合体“鲜”就代表了《齐民要术》中的农耕文化。

已有的历史学习和研究告诉我们，中国北方是文明的中心，只是由于战乱等因素导致了北方的衰落。北方人为了逃避战乱，大量移居南方，带来了先进的文明和技术，促进了南方农业的开发。这当然符合历史事实。本研究表明，在北方农业文明影响南方的同时，北方也同时受到南方农业文明的影响。《齐民要术》是以黄河中下游地区为主体的农书，但同时也有南方农业的因素。从这个意义上说，《齐民要术》也是一本同时记载南北农业的农书。只是它不若后世《王祯农书》那么突出和明显。

近数十年来的农业考古发掘表明，中国南方农业和北方农业一样具有悠久的历史，但由于文献的缺乏，我们对于唐宋以前南方农业的了解大多不停留在《史记》所记载的“饭稻羹鱼，或火耕而水耨”的之上。但对于饭稻羹鱼的内容，或火耕而水耨的情形却没有真正的了解。《齐民要术》也是研究唐宋以前南方的农业史的重要资料。它有助于我们充实和重构南方自战国、秦汉以来到唐宋以前，“饭稻羹鱼，或火耕而水耨”的真实历史。

如此说来，《齐民要术》是北方的，也是南方的，甚至是全国的。

# 参考文献


1. 北魏·贾思勰原著，缪启愉校释．齐民要术校释．中国农业出版社．1982．
2. 北魏·郦道元原著．王国维校．袁英光、刘寅生整理：水经注校．上海：上海人民出版社．1984.
3. 北魏·杨衒之着．杨勇校笺：洛阳伽蓝记校笺．北京：中华书局．2006.
4. 王仁湘．饮食与中国文化．人民出版社．1993．
5. 黎虎．汉唐饮食文化史．北京师范大学出版社．1995．
6. 王利华．中古华北饮食文化的变迁．中国社会科学出版社．2000．
7. 王玲．《齐民要术》与北朝胡汉饮食文化的融合．中国农史．2005．4．13－19.
8. 李根蟠.从《齐民要术》看少数民族对中国科技文化发展的贡献．中国农史．2002．2．20－33.
9. 萧克之、张合旺．《齐民要术》中反映的南北朝饮食文化．古今农业．1996．1.
10. 王赛时．山东先民对海洋鱼类的认识．农业考古．2006．4.
11. F.Bray,曾雄生译．论《齐民要术》．法国汉学．中华书局，2002.146-171.
12. 梁家勉有关《齐民要术》若干问题的再探讨，梁家勉农史文集，北京：中国农业出版社，


① 后魏 贾思勰原著，缪启愉校，《齐民要术校释》，农业出版社，1982,100,365.

2002.27－39.
13. 逯耀东：《从平城到洛阳——拓跋魏文化转变的历程》，中华书局，2006，258.

**Meal rice and soup fish: the southern China factors in the "Qi Min Yao Shu"**

**Zeng Xiongsheng**

**Abstracts：** Based on the content of "Qi Min Yao Shu" from chapter one to nine, starting from products and technology, this article tries to reveal the southern China agricultural factors it contained, to explore ways that those factors enters into the north, in order to show the cultural exchanges and agricultural technology dissemination between Southern and Northern China that has been ignored by previous studies. Although the first nine chapter of "QiMinYaoShu" is considered to be the north book reflects agriculture of the Yellow River, the so-called "zhongguo 中国" under the rule of the North Wei. But it contains many atypical factors, such as rice, fish, bamboo, orange, water shield, lotus, gravy, water chestnut, wild rice, cabbage, ginger, Yuan（杬）,Yue（越）melon, buffalo and soon. Through the ancient natural environment in north China provides some possible existence for these factors, the place name, rice techniques and fish distributions how the involvement of some factors come from the south. So the possible routes, the exchanges both personals and text,that the South factors be carried into the north, are discussed in this article.

KEY Words: "*Qi Min Yao Shu*"    southern of China factors agriculture